

Schinken-Käse Strudel



Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 50 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Muskatnuss / Muskatnuß / Muskatnuß / Muskatnuss	Etwas / nach Bedarf
Schnittlauch	1 Bund
Blätterteig	1 Stk.
Sauerrahm / saure Sahne	250 ml
Oregano	Etwas / nach Bedarf
Rohe Hühnereier - mittel	1 Stk.
Schinken	20 Dekagramm
Salz und Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Glatte Petersilie / Petersilgrün	1 Bund
Geriebener Käse / Pizzakäse / Gratinkäse / Streukäse	15 Dekagramm
Crème fraiche / Crème fraîche / Creme fraiche	250 ml

Zubereitung:

Den Schinken in Streifen schneiden und anschließend auf dem ausgerollten Blätterteig der Länge nach verteilen. In einer Schüssel Creme Fraiche mit Oregano, fein geschnittener Petersilie, Muskat, Salz und Pfeffer je nach Belieben abschmecken und den geriebenen Käse dazugeben. Das Ganze gut verrühren und über dem Schinken verteilen. Danach den Blätterteig oben übereinanderschlagen und festdrücken, sodass der Teig gut verschlossen ist. Die Enden einschlagen und eventuell mit einer Gabel andrücken. Den Strudel mit Ei bestreichen und im Ofen bei 190 Grad für ca. 45 Minuten backen.

Inzwischen den Schnittlauch fein hacken und in einer Schüssel mit dem Sauerrahm vermengen und gut würzen.

Den fertigen Strudel auf einem Teller anrichten und die Schnittlauchsauce dazu reichen.

Guten Appetit!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-908-Schinken-Kaese-Strudel.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at